



VON CLEMENT ACHAMMER

Unter Freunden im Bamira

Auf Gran Canarias Golfplätzen lauert nicht der Tod (wie am vergangenen Samstag in Durban am warmen Gestade des Indischen Ozeans im südlichen Afrika). Eher stockt dem der Atem, der von den auf Felsklippen gebetteten und in unfruchtbare Stein- und karge Bergtäler hineingefrästen Fairways und Greens überrascht wird. Es sind Oasen fürs Auge (und Perlen für jeden Golfer), inmitten einer „Wüste“ aus trostlosen Gesteinsformationen, auf denen sonst nichts wächst und gedeiht. Die Sonne das ganze Jahr über und Niederschläge so selten wie ein Lottogewinn ziehen schon seit Jahren europäische Touristen an, die u.a. in Hotel- und Apparte-

mentburgen dem Winter entfliehen und sich unter afrikanaher Wärme vor Gicht und Rheuma schützen. Wer in ANFI-Tauro, einen Steinwurf von Laspalomas entfernt, einmal Golf gespielt hat, der kann eigentlich nur mehr über die Golfgegner aus der Gilde der Grün- und Landwirtschaftskammer-Verhinderer milde lächeln. Wären die „Kanarios“ aus solchem Holz geschnitzt, säßen sie noch immer mit sonnengegerbter Haut in ihren Berg- oder Fischerhütten, ohne sich vor lauter Armut an der Natur und dem Rauschen des Meeres zu erfreuen. Aber nicht alles ist schön im Süden der großen Kanareninsel. In den Dünen von Maspalomas tummeln

sich und lümmeln Geschöpfe, die am Mensch als Krone der Schöpfung zweifeln lassen. Da nisten sich teilweise Vertreter der Spezies Mensch ein, die mit Sodom und Gomorra nicht nur auf dem „Tages-Du“ stehen oder nicht einmal bedeckt vom erotischen Cranach-Schleier als konturlose Fleischklöße das Auge des unbedarften Strandwanderers verletzen. Abgesehen von diesen Auswüchsen touristischer Gemengelage gibt's ein Highlight im Süden Gran Canarias, das kein Besucher missen darf:

Das Bamira von Anna und Herbert Eder (www.bamira.com) an der Playa del Aguila allein ist eine Reise wert. Die Stätte wird beleidigt, wollte man sie schlicht ein Restaurant nennen. Dort ist alles stimmig mit einem Wort: Man betritt ein Gesamtkunstwerk und fühlt sich in eine Galerie zeitgenössischer Kunst versetzt. Die Avantgarde Spaniens scheint ihre Fingerprints hinterlassen zu haben. Kunstwerke auf und

an den Wänden, am Boden und sogar auf jedem Tisch. Während der von Überraschungen geprägten Speisefolge erfährt der Gast, dass der Östiroler allein sich das künstlerische Denkmal setzte. Und in der Küche setzt er seine Kunstambitionen in lukullische Gaumenschmalzer um. Die Speisekarte, nicht in schwulstig teurem Leder und Goldschnitt gehalten, dennoch ein Kleinod, das auch die bildnerische Handschrift des Chefs trägt. Nicht genug damit. Seine Frau, blond gelockt, lebenswürdig in ihrem Tiroleridialekt, stets lächelnd und beflissen, bietet die Kreaturen ihres Mannes bescheiden, doch im Wissen um seine Kreativität an. Die Kutteln und Calamares in Knoblauch geröstet, serviert in einem Behältnis, das wirklich sonst auf der Welt nirgends zu finden ist, nur eine der Speisen auf der von nie gehörten Gerichten gespickten Tageskarte, zergehen wie Schokolade auf der Zunge. Ob Knut oder Traudl, Gusti oder Andrea, Alexan-

der oder Rose-Marie, in diesem Ambiente wussten sie sich unter Freunden und wurden als solche auch bewirtet.

Und wenn zum Abschluss die Rechnung in einer bemalten Schatulle kommt, traut man seinen Augen kaum. Die Köstlichkeiten im Dreiviertelakt über mehrere Stunden erweisen sich als so wohlfeil, dass es einem die Schamessröte ins Gesicht treibt. Keiner verlässt dieses Lokal ohne das Gefühl, an einem außergewöhnlichen Abendessen teilgenommen zu haben. Erst vorvergangener Woche verfaß ein Begeisterter ins Gästebuch zu schreiben: „Als Gast gekommen, als Freund aus Ihrem gastronomischen Garten Eden gegangen. Dankeschön und auf Wiedersehen!“

Unter dem Titel „Scheinwerfer“ geben die „VN“ Gastkommentatoren Raum, ihre persönliche Meinung zu äußern. Sie müssen nicht mit der Meinung der Redaktion übereinstimmen.